Gänseleberpastete

Die selbstgemache Gänseleberpastete ist ein klassisches und luxuriöses Rezept, ideal für besondere Anlässe und festliche Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h

Zutaten

300 g	Gänseleber
2 Stk.	Schalotten (mittelgroße)
50 g	Butter
30 ml	Olivenöl extra vergine
75 ml	Noily Prat (oder Cognac)
200 g	Schlagobers (Sahne)
	Salz und Pfeffer
2 Stiele	Thymian

Zubereitung

1. Für die **Gänseleberpastete** die Schalotten schälen und fein zerhacken. Die Gänseleber vorsichtig abtupfen und von Sehnen und Häuten befreien. Die Leber mit einem scharfen Messer in kleinere Stücke zerschneiden.

2. Die Butter mit dem Öl in einer beschichteten Pfanne schmelzen und erhitzen und die Gänseleber bei höherer Temperatur scharf anbraten, sodass sie außen eine schöne Bräunung erhält. Nun die Hitze reduzieren und die Schalotten hinzugeben. Die Mischung für etwa 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Schalotten weich sind. Mit Noily Prat (französischer Wermut) oder Cognac ablöschen und die Flüssigkeit für etwa 2 Minuten einkochen lassen, sodass der Alkohol verdunstet und nur das feine Aroma bleibt. Die Thymian-Blätter abstreifen und dazugeben, nochmals für etwa 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Jetzt das Schlagobers zugießen und alles einmal kurz aufkochen lassen. Den Herd ausschalten und die Mischung für 1-2 Minuten ohne Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Leber-Mischung etwas abkühlen lassen.

3. Die Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren, bis die Pastete die gewünschte Konsistenz erreicht. Für eine besonders feine, streichfähige Gänseleberpastete kann die Masse auch durch ein Sieb gestrichen werden. Die Gänseleberpastete in eine Schale oder ein Glas geben und im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden kaltstellen, bis sie schnittfest ist.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp